

Tarta de queso con Nutella®

Medio

1 h 10 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

- 75 g de requesón
- 75 g de yogur griego
- 57 g de azúcar
- 19 g de harina de fuerza (Manitoba)
- 1 huevo
- 1 g de sal
- 1 vaina de vainilla
- 75 g de nata para montar
- 1 paquete de masa quebrada preparada
- 120 g de Nutella®

ELABORACIÓN



1

Utilice un molde redondo de unos 22 cm de diámetro con mecanismo de cierre para una fácil extracción.

Cubra el fondo y los laterales con la masa quebrada ya preparada.



2

Realice algunos orificios con un tenedor. A continuación colóquelo en el frigorífico para que repose.

Mientras tanto, corte la vaina de vainilla longitudinalmente por la mitad con ayuda de un cuchillo y raspe las semillas.

En un bol pequeño, bata ligeramente el huevo.



3

Prepare la masa para la tarta de queso mezclando el requesón y el yogur junto con el azúcar, los huevos ligeramente batidos, la harina tamizada, la sal y las semillas de vainilla. Mezcle todos los ingredientes con una batidora.



4

En otro bol, monte la nata (no excesivamente) e incorpórela a la mezcla.



5

Vierta la mezcla en el fondo de la masa quebrada hasta cubrir 3/4 del molde.

Hornee a 175° durante unos 30 minutos o hasta que suba la tarta y la superficie adquiera un tono ligeramente dorado. No deje cocinar en exceso la tarta, puesto que de lo contrario puede quedar demasiado seca.

Introduzca un palillo en el centro de la tarta para comprobar que está hecha (que no quede líquida): cuando esté lista, el palillo saldrá limpio, pero ligeramente más oscuro.



6

Retire la tarta del horno y deje enfriar.

Una vez desmoldada, decore la superficie con Nutella®. Puede dibujar 8 árboles de Navidad, uno por ración.

¡Listo para disfrutar!